Millésime 2012
NOTRE JUGEMENT SUR UNE ANNÉE DIFFICILE

ARDU POUR LES VIGNERONS, LE MILLÉSIME 2012 RÉSERVE NÉANMOINS DE BELLES SURPRISES POUR CELLES ET CEUX QUI SAURONT BIEN CHOISIR. LES MEILLEURS VINS SERONT DÉLICIEUX.

Par Alexis Goujard et Olivier Poels

Aucun doute, 2012 restera dans les mémoires comme l'un des millésimes les plus compliqués à gérer depuis deux décennies. Une année où seuls les meilleurs domaines s'en sortent ! Tout au long de l'année, la météorologie s'est montrée sévère sur le territoire. Entre un printemps très humide à Bordeaux, un gel fort dans la vallée du Rhône méridionale, un hiver languedocien extrêmement sec, des vagues de grêle dévastant parfois les trois quarts de la production des vignerons bourguignons, provençaux et saumurois, aucune région n'a été épargnée par la rigueur de la météorologie et la pression des maladies. Il en découle des faibles rendements et une qualité hétérogène des vins. Un travail prévenant, méticuleux et des interventions à tout moment dans la vigne étaient indispensables pour réussir ce millésime.

Au nord, **l'Alsace** comme **la Loire** s'orientent cette année vers une production de blancs secs, les conditions ayant été peu favorables au développement de la pourriture noble propice aux liquoreux. Le long du Rhin, si beaucoup de blancs ont subi des dilutions, les grands crus de riesling et de pinot gris offrent cependant de fins équilibres. Les blancs précoces de Loire (Centre-Loire, Touraine et Muscadet), qui ont évité les grandes eaux, ont pu sortir de jolis jus. Il a fallu trier les chenins pour produire de fringants secs que l'on trouvera à Vouvray et en Anjou. En rouge, les vignerons, qui ont pu éviter la dilution de leurs cabernet-franc et gamays, ont produit des vins de demi-corps délicieusement fruités. On pourra les boire assez rapidement.

La Champagne, un cas à part

Exception notable, avec un rendement de 9 200 kg/ha, **la Champagne** enregistre une faible récolte mais affiche des hauts degrés de concentration et d'acidité. De par la chair de son fruit, le pinot noir sort son épingle du jeu. La plupart des grandes maisons devraient ainsi sortir des vins millésimés.

En montagne, **le chardonnay jurassien** est séducteur et semble promis à un bel avenir chez les meilleurs vignerons. Chez **les voisins savoyards**, on préfèrera l'équilibre désaltérant des jacquères et des roussettes plutôt que des roussannes de Chignin-Bergeron qui manquent parfois de dynamisme.

MOSAÏQUE DE STYLES. De la vallée du Rhône à Bordeaux, de la Bourgogne à la Provence, il faudra savoir trier pour dénicher les pépites d'un millésime 2012 hétérogène.

D.R.

KYRIAKOS KYNIGOPOULOS. Il est consultant pour les domaines bourguignons de la Pousse d'Or, Denis Mortet, Trapet, Rousseau…

2012 est un millésime de très petite récolte pour **le chardonnay de Bourgogne** qui a dû faire face à de terribles orages de grêle. Dans un registre assez tendre, les plus beaux équilibres s'affichent à Meursault et Puligny-Montrachet, **en Côte de Beaune**. Plus au nord, **la Côte de Nuits** réserve de très belles surprises. Nous prenons même le pari que ces vins au fruité juteux et à l'équilibre très classique s'inscriront parmi les grandes réussites de la région.

« Avec des vins de grande fraîcheur, 2012 est une année à blancs en Bourgogne. »
Kyriakos Kynigopoulos

À Bordeaux, 2012 ne restera certainement pas dans les mémoires. Si la Rive droite, avec de très beaux merlots s'en sort globalement bien (nous pouvons même parler d'un bon millésime à Pomerol), sur la Rive gauche, le Médoc se révèle plus hétérogène. Attention aux vins qui manquent de maturité et aux cuvées trop diluées. Quant à Sauternes, à de rares exceptions, l'appellation a connu l'une de ses pires récoltes.

Des rouges plus fins et fruités dans le Sud

Plus homogène, **le nord de la vallée du Rhône** signe un millésime de belle facture, avec des syrahs classiques (très beaux hermitages et saint-joseph gourmands) et surtout de très jolis blancs fins et aromatiques. En descendant vers le sud, les cuvées révèlent des degrés alcooliques plus bas et des structures tanniques plus légères qu'en 2011, redonnant des rouges plus fins et fruités. C'est un peu le même constat **en Languedoc-Roussillon** avec un millésime qui s'annonce moins chaleureux et plus accessible. **En Provence**, lorsque le rouge n'est pas mis au second plan de la qualité, derrière le rosé, les vins offrent un style tendre et digeste. Nous sommes enthousiasmés par les assemblages de cabernet-sauvignon et de syrah des meilleurs coteaux d'Aix-en-Provence ou dans le secteur des Baux, tels ceux du domaine de Trévallon. Les couleurs et les équilibres y sont magnifiques. Les blancs sudistes sont moins solaires qu'en 2011. Résultat, ils s'expriment plus en finesse et en fraîcheur. Les blancs du Languedoc et du Roussillon seront parfumés et digestes jeunes. De la même façon, les blancs secs du **Sud-Ouest** sont bouquetés et très plaisants à condition de savoir les choisir.

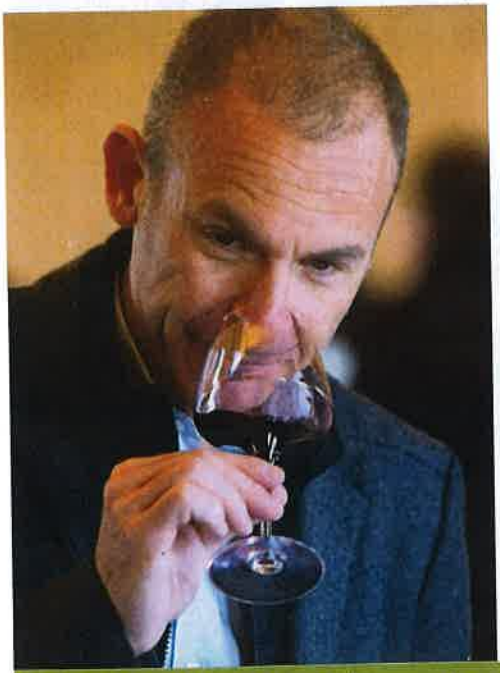
L'avis des professionnels

Enfin pour parfaire ce vaste panorama du millésime, La RVF est allée interroger quatre professionnels du vignoble, œnologues et vignerons, pour savoir ce qu'ils pensent de cette année aux multiples facettes et nous livrent les réussites de leur région.

En Bourgogne, l'œnologue-consultant Kyriakos Kynigopoulos s'emballe : *« Tout le monde sera étonné par les blancs, notamment à Meursault et à Puligny-Montrachet. Ils ont de la concentration et un fruit pur, les meilleurs ont préservé la fraîcheur, même si on aurait pu les vendanger une semaine plus tôt pour gagner en acidité. En trente ans, je n'ai jamais connu une aussi petite récolte de pinot noir. En plus, des intempéries, il y a eu un gros tri avant les vinifications. Il fallait extraire en douceur, comme infuser le raisin et bien gérer le choix des fûts pour ne pas trop marquer les vins pendant les élevages. Les tanins sont fins, les arômes floraux, avec une belle impression d'acidité. Pour leur style très élégant, Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny sont mes deux grands coups de cœur du millésime. »*

Dans le Bordelais, l'œnologue-consultant Stéphane Toutoundji énonce sa préférence pour les vins de Pomerol et de Saint-Émilion : *« La précocité du merlot a permis d'atteindre la bonne maturité à*

« Le millésime imposait des extractions douces pour préserver l'éclat du fruit. »
Stéphane Toutoundji



Rodolphe Cellier

STÉPHANE TOUTOUNDJI. Œnologue-consultant, il conseille les châteaux Fonroque, Croque-Michotte (Saint-Émilion), L'Écuyer (Pomerol)…